



**LE CAFE DU
COMMERCE**
PARIS 1921

LES ENTRÉES 12,00€

Le foie gras de canard nature, chutney et pain d'épices maison
Duo de saumons d'Écosse mariné et fumé par nos soins, betterave jaune et tarama
Œuf meurette, pleurotes, et croûtons maison
Les neuf gros escargots sauvages de Bourgogne de « la Maison de l'Escargot »
Mille-feuille de foie gras au pain d'épice
Vol au vent de ris de veau au Noilly Prat, champignons des bois
Ravioles fraîches, gambas/épinard crème légère au citron vert
Entrée du jour

LES PLATS 25,00€

Filet de bar sur peau à la plancha, gâteau d'aubergines, Achard de légumes
Sole meunière, pommes vapeur, persil frit
Souris d'agneau, cuisson de 7 heures, crumble de courgettes à la provençale
Petit jarret de porc laqué au miel, lentilles BIO de la vallée de Gartempe
Bœuf à la bordelaise servi dans son petit pain chaud au pavot
Filet de canette sauce aux fruits rouges des bois gratin aux 2 pommes
Filet de rumsteck sauce brune du commerce pommes grenailles, tian de légumes
Plat du jour

LA LIMOUSINE, race bovine d'exception, sélectionnée et murie (2/3 semaines)
par notre boucher Pascal Pétard, disponible selon la découpe du jour.

Toutes nos viandes sont servies avec des **frites fraîches maison, notre sauce brune ou la béarnaise.**

LES PIÈCES À PARTAGER

L'exceptionnelle de notre boucher Pascal (cœur de rumsteck mini. 600g pour 2) 75,00€
La côte de bœuf grillée (mini. 1kg pour 2) 64,50€

LES AUTRES DÉCOUPES

L'entrecôte « spécial bon mangeur ou deux petits » (600/650g) 51,00€
Le faux filet persillé « juste à souhait » (300g) 24,50€
Le formidable filet de bœuf poêlé, « très tendre évidemment » (220g) 25,80€
La bavette poêlée, échalotes confites (220g) 19,20€

LES FROMAGES 12,00€

**Chèvre au lait cru « le petit Cochin » du Poitou, roquette*

Cantal AOP entre-deux
Fromage blanc et son coulis

LES ENTREMETS 12,00€

Le baba au rhum du Commerce
Vacherin du Commerce
glace vanille/pistache, meringue, sauce chocolat, chantilly
Profiteroles, sauce chocolat tiède
Petit pot de chocolat grand-mère
Crème brûlée aux zestes d'agrumes
Le fondant au chocolat glace caramel au beurre salé,
coulis de chocolat
**Véritable crêmet d'Anjou fabrication artisanale*
servi avec son coulis de fruits rouges
Fondant aux marrons, sa tuile chantilly et sauce chocolat
Le Paris Brest
Pruneaux d'Agen et agrume confits dans un sirop
à l'armagnac, glace pruneaux armagnac
Le café gourmand

LES GLACES 12,00€

Coupe parisienne 3 boules
vanille, café, noisette, chocolat noir du Pérou,
caramel beurre salé, chocolat blanc, citron jaune, pomme
cidrée, poire williams, noix de coco, fraise
des bois, menthe blanche, cerise
Dame blanche
Café ou Chocolat liégeois
Poire Belle-Hélène

LES ARROSÉES 12,00€

« Rouge plaisir »
sorbet cerises noyé par de petites cerises à l'eau-de-vie
La « Colonel »
sorbet citron jaune de Sicile, Vodka
La « Normande »
sorbet pomme cidrée, Calva
L' « Alsacienne »
sorbet poire Williams, alcool de poire



Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.

* Fournisseurs sélectionnés avec soins par Etienne Gueraud pour la qualité de leurs produits (fabrication artisanale)
(Prix nets, service 12% compris sur le hors taxe)

LES COCKTAILS AU COMMERCE 9,00€

LE COMMERCE : 12 cl
Cognac, Noilly Prat, Cointreau, Champagne

SPRITZER : 33 cl
Apérol, Sauvignon, eau de Seltzer

DAIQUIRI À LA FRAISE : 7 cl
Bacardi, sucre de canne, citron vert pressé
et crème de fraise

L'ORIGINAL MARGARITA : 7 cl
Tequila, Cointreau, citron vert pressé

LA ROSE : 7 cl
Noilly Prat, Kirsch, crème de framboise

L'OISEAU BLEU : 7 cl
Gin, Curacao bleu, triple sec, citron vert pressé

COCKTAILS SANS ALCOOL :

TUTTI FRUTTI : 33 cl
Orange pressée, citron pressé, jus d'ananas,
sirop de fraise

VIRGIN SPRITZER : 33 cl
Citron pressé, jus de pomme, sirop de pêche,
eau de Seltzer ou limonade

LES APÉRITIFS DE TRADITION

Le kir du Commerce : (crémant de Loire, sirop de violette,
crème de pêche, mûre et framboise, soho) 10cl **6,00€**

Americano maison, Martini gin, Dry Martini 7 cl : **8,00€**

Les apéritifs d'antan :

Byrrh, Ambassadeur, Guignolet kirsch, Lillet Rouge ou blanc : 8cl **5,00€**

Kir cassis, mûre, framboise ou pêche : 10cl **4,50€**

Crémant de Loire brut, Thierry Chancelle : 10cl **4,90€**

Pastis 51, Ricard, Absynthe : 2cl **4,50€**

Suze, Martini, Noilly Prat, Campari : 6cl **6,50€**

Porto rouge, Porto blanc, Xerès sec « TioPepe » : 8cl **6,50€**

Whisky : JB, Four Roses, Jameson : 4cl **8,50€**

Gin Bombay Sapphire, Vodka Bison : 4cl **10,50€**

L'ABBAYE DU WHISKY (ET WHISKEY) 11,00€

LES SINGLE MALT ECOSSAIS 4CL

Lagavulin 16 ans Islay, fumé intense, iodé

Glenkinchie 12 ans Lowlands, léger, frais

Oban 14 ans Highlands, fleurie, tourbé légèrement

Aberlour 15 ans Speyside, fruité, élégant

Talisker Isle de Skye, puissant, épicé

WHISKEYS DU MONDE 4CL

Ireland : Redbreast 12 ans Pot Still Single

France : Rozelieures Single Malt de Lorraine

Japon : Nikka « From the Barrel »

États-Unis : Jack Daniel's old N°7

Canada : Crown Royal Fine de Luxe

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi cola, Pepsi Max, Perrier : 33cl **4,20€**

Orangina : 25cl **Schweppes** : 20cl **4,20€**

Jus de fruits

(orange, pomme, tomate, ananas) : 25cl **4,20€**

Orange ou citron pressé à la minute : 25cl **6,00€**

Eau de Perrier : 50cl **3,80€** 100cl **6,20€**

Vittel : 50cl **3,40€** 100cl **5,50€**

Thé glacé aux agrumes maison : 33cl **5,20€**

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca **2,50€** **Café crème** **2,70€**

Thé, Infusion **3,50€**

BIÈRES FRAÎCHES

Pression Licorne blonde légère Alsacienne :

25cl **4,60€** 33cl **6,00€** 50cl **9,00€**

Picon bière : 25cl **5,20€** 50cl **10,00€**

BIÈRE ARTISANALE EN BOUTEILLE

« **La Parisienne** » 33cl **6,50€** :

La blonde : douce, nez d'agrumes

La brune : dense, ronde, arôme de café

La rousse : notes de caramel épicé

La blanche : acidité douce, citron

La Titi parisienne : IPA, typique, amer, sec